Утверждаю:

Заведующая МКДОУ № 2 «Солнышко»

Симонова Г.И\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приказ № 24 от12.09 2016

«.

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**"Об организации питания в МКДОУ «Солнышко»»**

1. **Общие положения**
2. Настоящее Положение определяет организацию и контроль питания в муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 2«Солнышко» в соответствии с лицензией
3. Организация питания в МКДОУ «Солнышко» ведется согласно норм и правил, СанПиН 2.4.1.3049-13"Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях" утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 года № 26, введенными в действие 30 июля 2013 года
4. Принципы организации питания:

* строгое соблюдение времени и интервалов между кормлениями. Завтрак и ужин

продолжительностью 15-20 минут, полдник 10-15 минут, обед 20-25 минут. За 30-35

минут до еды

обязательно должен быть отдых (отсутствие подвижных игр и занятий);

* количество приёмов пищи: в холодный период года – четырёхразовое питание, в тёплый период – пятиразовое питание;
* правильное количественное и качественное распределение пищи на отдельные приёмы: завтрак – 25 % суточной калорийности, второй завтрак10 % обед – 35 %, полдник – 15 %,
* соблюдение условий приёма пищи и правил поведения ребёнка во время еды;
* максимальное разнообразие рациона;
* обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

1. **Составление меню**
2. Организация рационального питания в МКДОУ основана на соблюдении утверждённого ассортимента наборов продуктов питания
3. Питание детей осуществляется с учётом примерного десятидневного меню. Ежедневное меню составляет медицинская сестра при участии шеф-повара и утверждается заведующей МКДОУ.
4. Для составления ежедневного меню старшая медицинская сестра использует технологические карты, в которых указана рецептура, энергетическая и пищевая ценность каждого блюда (приложение 3). Использование технологических карт позволяет заменить одно блюдо другим, равным ему по химическому составу и энергетической ценности. В течении дня блюда не должны повторяться. Удельный вес блюд из мяса, рыбы, яиц, творога, молока, сыра в рационе детей должен быть постоянным, независимо от сезона. При составлении меню обязательно учитывается рекомендации по возрастным нормам питания, в которых указаны: объём пищи в граммах, нормы потребления различных продуктов в граммах, суточная потребность детей в основных пищевых ингредиентах, суточная потребность в витаминах и их содержание в различных продуктах
5. Возрастные потребности в энергетических и основных пищевых ингредиентах в летний период должны быть на 10 % выше, чем в зимний.
6. При подсчёте выхода блюд (объём порций) необходимо учитывать потери продукта при холодной и тепловой обработке
7. При замене продукта его подбирают из продуктов-заменителей
8. Подсчёт калорийности пищи производится 1 раз в месяц детского сада по накопительной ведомости, которую ведёт медсестра.
9. **Контроль за качеством поступающих продуктов**
10. Все поступающие продукты подлежат обязательному осмотру кладовщиком детского сада, в присутствии комиссии по приему продуктов. Не качественные продукты в детский сад не принимаются.
11. На каждый продукт должен быть сопроводительный документ, подтверждающий качество и безопасность (сертификат, качественное удостоверение). В сопроводительных документах должны быть указаны дата и час выработки продукта, дата конечного срока его реализации.
12. **Контроль за условиями хранения продуктов**
    1. При хранении продуктов должны соблюдаться следующие условия:

* раздельное хранение продуктов в зависимости от их вида;
* оптимальный температурный режим;
* соблюдение установленных сроков хранения для всех категорий продуктов;
* содержание складских помещений в надлежащем санитарном состоянии.

1. Кладовая оборудована полками, шкафами, ларями отстоящими от пола на 15 см.
2. Сыпучие продукты могут храниться в МКДОУ сроком до 1 месяца.
3. Запас овощей производится на срок до 7 дней.
4. Хранение скоропортящихся продуктов без холодильников не допускается.
5. Условия и сроки их хранения регламентированы санитарными правилами.
6. **Контроль за качеством готовых блюд.**
7. Выдача готовых блюд разрешается только после снятия пробы медицинским работником и оформлением соответствующей записи в журнале бракеража готовой продукции.
8. В целях контроля за доброкачественностью приготовленной пищи на пищеблоке оставляется суточная проба. Проба хранится в холодильнике в течение суток в специально отведённых местах при tº +6 - +8 С. Контроль за правильностью отбора и хранением суточной пробы возлагается на медицинскую сестру.
9. **Витаминизация пищи**

6.1. Медицинская сестра проводит “С”-витаминизацию III блюда, ведёт журнал учёта искусственной “С”-витаминизации пищи.

1. **Выдача пищи**

7.1. Выдача пищи на группы должна проводиться в соответствии с нормами на одного ребёнка.

1. **Ответственность**

8.1. Ответственность за выполнением вышеуказанных требований несёт старшая медицинская сестра.

1. **Участие и контроль со стороны субъектов по организации питания заведующий**
   1. Обеспечивает создание в МКДОУ необходимых условий по организации питания, контролирует эту работу в целях охраны и укрепления здоровья воспитанников и работников учреждения.
   2. Принимает меры по улучшению организации питания, ассортименту продуктов, созданию условий для качественного хранения и приготовления пищи.
   3. Своевременно контролирует:
   4. Заключение договоров на поставки продуктов питания;
   5. Своевременное выставление котировочных заявок, заключение муниципальных контрактов;
   6. Тетрадь заказов и их выполнение;
   7. Выполнение норм расхода продуктов на одного ребёнка (накопительная ведомость);
   8. Ведение журнала бракеража сырой продукции кладовщиком
   9. Ведение журнала бракеража готовой продукции старшей медицинской сестрой;
   10. Закладку основных продуктов в котёл;выполнение натуральных норм питания (один раз в месяц);
   11. снятие остатков продуктов питания (один раз в квартал).
   12. Принимает на работу в МКДОУ сотрудников только при наличии санитарной книжки.
   13. Осуществляет контроль за ведением бухгалтерского учета по питанию
2. ***Старшая медсестра.*** 
   1. Следит за правильной кулинарной обработкой и закладкой в котёл продуктов, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи.
   2. Контролирует правильность хранения и соблюдения сроков реализации продуктов.
   3. Контролирует соблюдение сроков термической обработки различных продуктов.
   4. Контролирует соблюдение установленных требований при технологической обработке продуктов.
   5. Следит за санитарным состоянием и содержанием складских помещений, кладовых и овощехранилищ при пищеблоке.
   6. Следит за своевременным прохождением сотрудниками медицинского осмотра и санминимума.
   7. Ежедневно следит за санитарным состоянием пищеблока и групповых буфетных, за состояние кухонной и столовой посуды, за маркировкой кухонного инвентаря.
   8. Проводит витаминизацию третьего блюда.
   9. Ежедневно осматривает сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний, ожогов, порезов.
   10. Старшая медицинская сестра и врач посещают группы во время кормления детей, следят за их аппетитом и правильностью раздачи пищи в соответствии с возрастом ребёнка.
   11. При пищевой аллергии и заболеваниях желудочно-кишечного тракта составляет индивидуальную диету.
3. ***Старший воспитатель***
   1. Формирование культурно-гигиенических навыков у детей разных возрастных групп.
   2. Рациональность и эффективность организации дежурства по столовой во всех возрастных группах (старший возраст).
   3. Соблюдение оздоровительно-профилактических мероприятий. (полоскание рта после каждого приёма пищи).
   4. Осуществление контроля за организацией воспитателями питания детей в группах.
   5. Своевременность приёма пищи.
   6. Анализ методов и приёмов, форм и содержания, используемых педагогами при формировании культурно-гигиенических навыков у детей. Доводит результаты анализа до сведения педагогов, оказывает им практическую помощь.
4. ***Заместитель заведующей по АХР****.* 
   1. Своевременно обеспечивает необходимым оборудованием и посудой и пищеблок и группы для организации питания в МКДОУ.
5. Приобретает и контролирует использование моющих и дезинфицирующих средств для обработки посуды и оборудования в процессе организации питания.
6. ***Воспитатель.*** 
   1. Формирует у детей навыки самообслуживания, привычки к чистоте и порядку.
7. Обучает детей сервировке стола.
8. Воспитывает основные гигиенические навыки, связанные с едой:

* подготовка к приёму пищи;
* обязательное тщательное мытьё рук;
* правильное поведение за столом: прямо сидеть, не класть локти на стол, бесшумно

пить, без торопливости, тщательно пережёвывать пищу;

* правильно пользоваться столовыми приборами, салфеткой.

1. Осуществляет контроль за правильностью полоскания рта.
2. Контролирует соблюдение норм выдачи пищи младшим воспитателем.
3. Использует разнообразные приёмы, методы и средства воспитания в процессе организации питания.
4. Обеспечивает и строго соблюдает выполнение установленного режима питания.
5. Руководит и осуществляет контроль за работой младшего воспитателя при организации питания в группе.
6. ***Младший воспитатель*** 
   1. Отвечает за сервировку стола к завтраку, обеду, полднику, ужину.
7. Следит за санитарным состоянием раздаточной.
8. Осуществляет маркировку посуды в соответствии с требованиями. Своевременно меняет посуду.
9. Осуществляет воспитательные функции в процессе привития детям КГН.
10. Соблюдает режим питания.
11. Получает пищу на пищеблоке и раздаёт её детям согласно нормам выдачи пищи.
12. Убирает и моет посуду в соответствии с требованиями «Роспотребнадзора».
13. Готовит воду для полоскания рта.
14. Организует сервировку детских столов совместно с дежурными детьми.